国家市场监督管理总局

保健食品产品技术要求

国食健注G20160007

金毅力牌蜂胶软胶囊

【原料】 蜂胶

【辅料】 聚乙二醇400、明胶、纯化水、甘油

【生产工艺】 本品经混合、过滤、压丸、干燥、包装等主要工艺加工制成。

【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 塑料瓶应符合GB 4806.7的规定。

【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	囊皮透明,呈黑褐色;内容物呈褐色
滋味、气味	具本品特有的滋味、气味,无异味
状态	软胶囊,完整光洁,无粘连;内容物为油状物;无正常视力可见外来异物

【鉴别】 无

【理化指标】 应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
灰分,%	≤3	GB 5009.4
崩解时限, min	≤60	《中华人民共和国药典》
铅(以Pb计), mg/kg	≤2.0	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤1.0	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.17

【微生物指标】 应符合表3的规定。

表3 微生物指标

页码,1/3

http://bj0.zybh.org.cn:8181/sfda_new/jsp/ps/print_jsyq.jsp

项 目	指 标	检测方法
菌落总数,CFU/g	≤30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤0.92	GB 4789.3 "MPN计数法"
霉菌和酵母,CFU/g	≤50	GB 4789.15
沙门氏菌	≪0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≪0/25g	GB 4789.10

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

项目	指 标	检测方法
总黄酮(以芦丁计),g/100g	≥4.8	1 总黄酮的测定

1 总黄酮的测定(来源于《保健食品检验与评价技术规范》(2003年版))

1.1 试剂

1.1.1 聚酰胺粉

1.1.2 芦丁标准溶液: 称取5.0mg芦丁,加甲醇溶解并定容至100mL,即得50µg/mL。

1.1.3 乙醇:分析纯。

1.1.4 甲醇:分析纯。

1.2 分析步骤

1.2.1 试样处理:称取一定量的试样,加乙醇定容至25mL,摇匀后,超声提取20min,放置,吸取上清液 1.0mL,于蒸发皿中,加1g聚酰胺粉吸附,于水浴上挥去乙醇,然后转入层析柱。先用20mL苯洗,苯液弃 去,然后用甲醇洗脱黄酮,定容至25mL。此液于波长360nm测定吸收值。同时以芦丁为标准品,测定标准 曲线,求回归方程,计算试样中总黄酮含量。

1.2.2 芦丁标准曲线:吸取芦丁标准溶液:0、1.0、2.0、3.0、4.0、5.0mL于10mL比色管中,加甲醇至刻度,摇匀,于波长360nm比色。求回归方程,计算试样中总黄酮含量。

1.3 计算和结果表示:

 $A \times V2 \times 100$ X =

 $V1 \times M \times 1000$

式中:

X——试样中总黄酮的含量, mg/100g;

A—由标准曲线算得被测液中黄酮量,μg;

M——试样质量,g;

V₁——测定用试样体积, mL;

V,—试样定容总体积,mL。 计算结果保留二位有效数字。

们并纪术休田一世行双数丁。

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

应符合《中华人民共和国药典》中"制剂通则"项下胶囊剂的规定。

【原辅料质量要求】

1. 蜂胶

项 目	指 标
来源	毛胶
制法	经加热脱蜡(70℃)、冷冻粉碎、浸泡(95%食 用酒精和蜂胶按8:1的比例,室温8天,2次)、 过滤、浓缩、包装等主要工艺加工制成
性状	不透明的团块或碎片,在35℃以上逐渐变软,有 粘性和可塑性
气味	有明显的芳香味
色泽	褐色、灰褐、暗绿、灰黑色等,有光泽
滋味	味苦,有明显的辛辣感
杂质	目测无异物
总黄酮,%	≥14
碘值,%	≥35.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤1.5
砷(以As计), mg/kg	≤1.0
汞(以Hg计), mg/kg	≤0.3
氧化时间,s	≤22
黄酮类化合物定性反应	阳性
菌落总数,CFU/g	≤1000
大肠菌群, MPN/g	≤0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤50
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

2. 聚乙二醇400: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3. 明胶: 应符合GB 6783《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》的规定。

4. 纯化水:应符合《中华人民共和国药典》的规定。

5. 甘油: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。